

 **Cardinale**
FRATELLI MASSARI

Antipasti

Gazpacho Gazpacho* di datterini, pomodori verdi, peperoni arrosto e basilico servito con crostini di pane croccante.	€ 9,00
Tartare di manzo Carne cruda di manzo* condita con senape, cipolle di Cannara, capperi, limone, arancia, olio e sale; misticanza e pomodori.	€ 10,50
Vitello tonnato Fettine di magatello* cotte a bassa temperatura per 5 ore a 62°C, salsa tonnata e polvere di capperi disidratati.	€ 12,00
Tartare di salmone Tartare di salmone* nordico condita con dressing all'arancia, su chutney di finocchio e riduzione di agrumi*.	€ 14,00
Baccalà mantecato Merluzzo* mantecato con il suo latte di cottura aromatizzato all'alloro, guarnito con panure di pomodoro, capperi e olio al prezzemolo.	€ 15,00

Da condividere

Fiori di zucca fritti*	€ 8,00
Salvia frita e borragine*	€ 8,00
Patatine fritte* (servite con Maionese o Ketchup)	€ 6,00
Salse aggiuntive Maionese, Ketchup, Tartara, Tonnata, Senape, Affumicata, Piccante*	€ 1,00

Le paste

Mezze maniche alla carbonara Salsa* di tuorlo d'uovo categoria A, Pecorino Romano DOP, mix di 3 pepi, guanciale amatriciano croccante.	€ 14,50
Mezze maniche cacio e pepe Salsa* di Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, mix di 3 pepi.	€ 13,50
Fusillone ai tre pomodori Salsa* di pomodoro arrosto (Picadilly, Datterino) e pelati San Marzano emulsionati con Grana Padano DOP	€ 15,50

I risotti*

Riso Carnaroli IGP del Delta del Po e brodo vegetale.

Risotto allo zafferano Con pistilli di Zafferano Super Negin, un tesoro gastronomico dalla Persia, mantecato con Parmigiano Reggiano 36 mesi DOP e burro di centrifuga italiano delattosato.	€ 14,00
Risotto alla parmigiana Mantecato con burro di centrifuga italiano delattosato e Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi per esaltarne l'aromaticità.	€ 14,00
Risotto al Barolo Sfumato con Barolo e Nebbiolo, mantecato con purea di carote viola, Parmigiano Reggiano 36 mesi e burro di centrifuga italiano delattosato.	€ 14,00



La nostra cucina è attenta alle esigenze di tutti. Se soffri di intolleranze alimentari e/o allergie, scansiona il qr code qui a sinistra oppure chiedi al nostro personale il libro completo degli ingredienti. *prodotti trattati nella nostra cucina con la tecnologia del freddo a -30°C per garantire salubrità e qualità gastronomica.

Le carni

Manzo all'olio	€ 18,00
Antica ricetta di Rovato, brasato* di cappello del prete con cottura confit per 48 ore a 70°C. Servito con il suo fondo di cottura, parmigiano, pane grattugiato e un poco d'acciuga. Accompagnato da patate al forno*.	
Vitello fondente	€ 18,00
Guancia di vitello* marinata con vino rosso e succo di mirtillo, brasata e cotta per 48 ore a 68°C. Servita con la sua salsa e purè di patate.	
Coscia di pollo al limone	€ 16,00
Coscia arrostita al forno*, poi marinata con limone e timo. Presentata con la sua salsa, misticanza e pomodorini.	
Petto di pollo confit	€ 16,80
Petto cotto confit* e poi grigliato, servito con una salsa a base di latte di cocco, lime e curry verde Thai. Accompagnato da riso lungo al vapore.	

Il pesce

Polpo e ceci	€ 20,00
Polpo* cotto a bassa temperatura e ripassato alla piastra. Su crema di ceci e sesamo, con la nota affumicata del Pimentón de la Vera.	
Tataki di tonno	€ 25,00
Trancio di tonno* scottato. Su gazpacho* di datterini e pomodori verdi con sesamo tostato a finire.	

Le insalate

Galena	€ 14,00
Insalata, pomodorini, Pecorino, cubetti di pollo fritti*, salsa Worcestershire.	
Admiral	€ 14,00
Insalata, olive, Robiola, pomodorini soleggiati, pomodori, salsa al Parmigiano.	
Al salmone	€ 14,00
Insalata, salmone affumicato, pomodori, pomodorini soleggiati, olive taggiasche, Feta.	
Cascade	€ 14,00
Insalata, pomodorini, cipolla di Cannara, tonno e Pecorino sardo.	

I Contorni

Spinaci al burro*	€ 7,00
Purè di patate*	€ 6,00
Patate al forno*	€ 7,00
Insalata e pomodoro	€ 6,00



La nostra cucina è attenta alle esigenze di tutti. Se soffri di intolleranze alimentari e/o allergie, scansiona il qr code qui a sinistra oppure chiedi al nostro personale il libro completo degli ingredienti. *prodotti trattati nella nostra cucina con la tecnologia del freddo a -30°C per garantire salubrità e qualità gastronomica.

Croissant Burger

Andante Hamburger scottona*, pecorino, salsa tartara, insalata, cipolla stufata*, pomodoro, pomodori soleggiati, salsa al parmigiano*, guanciale croccante.	€ 13,50
Adagio Hamburger scottona*, salsa carbonara*, pecorino romano DOP, Mela Golden tagliata a fette sottili, guanciale amatriciano croccante.	€ 13,50
Vivace Hamburger scottona*, cheddar, salsa affumicata, insalata, cipolla stufata*, pomodoro, guanciale croccante.	€ 13,00
Presto Hamburger scottona*, caprino, salsa al parmigiano*, maionese alla senape, porro.	€ 13,00
Allegro Hamburger scottona*, salsa guacamole*, pomodorini, insalata, guanciale croccante, cipolla di Cannara, pecorino.	€ 13,50
Moderato Burger vegetariano*, maionese, insalata, pomodori soleggiati, cipolla stufata*, salsa al parmigiano*, pecorino.	€ 12,50
Allegretto Salmone affumicato, maionese al lampone, guacamole, misticanza.	€ 14,00

I contorni in abbinamento**

Patatine	€ 4,00
Patatine con formaggio tartufato	€ 6,00
Anelli di cipolla	€ 5,00

**Prezzo valido solo in abbinamento a un Croissant Burger

Le bevande

Le Bibite

CocaCola, CocaCola Zero, Aranciata dolce o amara, Estathè limone o pesca, Sprite, Lemonsoda	€ 3,50
Acqua Nat - Gas (0,5 lt)	€ 1,50
Acqua Nat - Gas (0,75 lt)	€ 2,50

Amari e Liquori

Sambuca Molinari, Braulio, Jägermeister, Liquore alla liquirizia, Baileys, Limoncello, Montenegro, Grappa 903 Barrique, Amaro del Capo, Vecchia Romagna, Fernet Branca, Branca Menta, Amaro Zerotrenta	€ 5,00
--	--------

Caffè

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè corretto	€ 3,50
Cappuccino	€ 2,00
Americano	€ 2,00
Caffè d'orzo / Ginseng	€ 2,00
Thè caldi	€ 5,50

Coperto

€ 2,50

Chiedere al personale di sala la nostra selezione di whisky pregiati.



La nostra cucina è attenta alle esigenze di tutti. Se soffri di intolleranze alimentari e/o allergie, scansiona il qr code qui a sinistra oppure chiedi al nostro personale il libro completo degli ingredienti. *prodotti trattati nella nostra cucina con la tecnologia del freddo a -30°C per garantire salubrità e qualità gastronomica.

 **Cardinale**
FRATELLI MASSARI

Starters

Gazpacho Gazpacho* made with cherry tomatoes, green tomatoes, roasted peppers, and basil, served with crispy bread croutons.	€ 9,00
Beef Tartare Raw beef* dressed with mustard, Cannara onions, capers, lemon, orange, olive oil, and salt; served with mixed salad greens and tomatoes.	€ 10,50
Vitello tonnato Thin slices of magatello* slow-cooked at low temperature for 5 hours at 62°C, served with tuna sauce and dehydrated caper powder.	€ 12,00
Salmon Tartare Nordic salmon* tartare dressed with orange vinaigrette, served on fennel chutney with a citrus reduction*.	€ 14,00
Baccalà mantecato Cod* whipped with its cooking liquid flavored with bay leaf, garnished with a breadcrumb mixture of tomato, capers, and parsley oil.	€ 15,00

To share

Fried pumpkin flowers*	€ 8,00
Fried sage and borage*	€ 8,00
French fries* (served with mayonnaise or ketchup)	€ 6,00
Additional sauces Mayonnaise, Ketchup, Tartar, Tuna sauce, Mustard, Smoked, Spicy*	€ 1,00

Pasta

Mezze maniche alla carbonara Egg yolk sauce*, Pecorino Romano PDO, 3-pepper blend, crispy Amatrice-style guanciale.	€ 14,50
Mezze maniche cacio e pepe Pecorino Romano PDO and Parmigiano Reggiano PDO cheese sauce*, 3-pepper blend.	€ 13,50
Fusillone ai tre pomodori Sauce* made with roasted tomatoes (Piccadilly, Cherry) and San Marzano peeled tomatoes emulsified with Grana Padano PDO.	€ 15,50

Risotto*

Carnaroli rice IGP from Po Delta and vegetable broth.

Risotto allo zafferano With Super Negin saffron stigmas, a culinary treasure from Persia, creamed with 36-month-aged Parmigiano Reggiano PDO and lactose-free Italian centrifuge butter.	€ 14,00
Risotto alla parmigiana Finished with Italian lactose-free butter and 36-month aged Parmigiano Reggiano.	€ 14,00
Risotto al Barolo Flambéed with Barolo and Nebbiolo wine, finished with purple carrot purée, Parmigiano Reggiano 36 months, and lactose-free butter.	€ 14,00



Our kitchen is attentive to everyone's needs. If you suffer from food intolerances and/or allergies, please scan the QR code on the left or ask our staff for the complete ingredient list. *Products processed in our kitchen using -30°C deep-freezing technology to ensure safety and gastronomic quality.

Meat

Manzo all'olio Traditional Rovato recipe: 48-hour confit cooked beef shoulder* with vegetable sauce, Parmigiano, breadcrumbs and a hint of anchovy. Served with roasted potatoes*.	€ 18,00
Vitello fondente Veal cheek* marinated in red wine and cranberry juice, braised for 48 hours. Served with its sauce and mashed potatoes.	€ 18,00
Coscia di pollo al limone Oven-roasted chicken leg*, marinated in lemon and thyme. Served with its sauce, mixed salad and cherry tomatoes.	€ 16,00
Petto di pollo confit Confit-cooked* chicken breast, then grilled, served with a sauce made from coconut milk, lime, and Thai green curry. Accompanied by steamed long-grain rice.	€ 16,80

Fish

Polpo e ceci Low-temperature cooked octopus*, oven-finished. Served on chickpea and sesame cream, with smoky Pimentón de la Vera.	€ 20,00
Tataki di tonno Seared tuna* on gazpacho* with datterini and green tomatoes, finished with toasted sesame.	€ 25,00

Salads

Galena Lettuce, cherry tomatoes, Pecorino cheese, fried chicken cubes*, Worcestershire sauce.	€ 14,00
Admiral Lettuce, olives, Robiola cheese, sundried and fresh tomatoes, Parmigiano sauce.	€ 14,00
Al salmone Lettuce, smoked salmon, tomatoes, sundried tomatoes, Taggiasca olives, Feta cheese.	€ 14,00
Cascade Lettuce, cherry tomatoes, Cannara onions, tuna, Sardinian Pecorino.	€ 14,00

Sides

Spinach with butter*	€ 7,00
Mashed potatoes*	€ 6,00
Roasted potatoes*	€ 7,00
Salad with tomatoes	€ 6,00



Our kitchen is attentive to everyone's needs. If you suffer from food intolerances and/or allergies, please scan the QR code on the left or ask our staff for the complete ingredient list. *Products processed in our kitchen using -30°C deep-freezing technology to ensure safety and gastronomic quality.

Croissant Burgers

Andante Scottona beef* burger with pecorino cheese, tartar sauce, lettuce, stewed onions*, tomato, sun-dried tomatoes, Parmesan sauce*, and crispy guanciale.	€ 13,50
Adagio Scottona beef* burger with carbonara sauce*, Pecorino Romano PDO, thinly sliced Golden apple, and crispy Amatriciana-style guanciale.	€ 13,50
Vivace Scottona beef* burger with cheddar, smoked sauce, lettuce, stewed onions*, tomato, and crispy guanciale.	€ 13,00
Presto Scottona beef* burger with goat cheese, Parmesan sauce*, mustard mayonnaise, and leek.	€ 13,00
Allegro Scottona beef* burger with guacamole sauce*, cherry tomatoes, lettuce, crispy guanciale, Cannara onion, and pecorino cheese.	€ 13,50
Moderato Vegetarian* burger with mayonnaise, lettuce, sun-dried tomatoes, stewed onions*, Parmesan sauce*, and pecorino cheese.	€ 12,50
Allegretto Smoked salmon with raspberry mayonnaise, guacamole, and mixed salad greens.	€ 14,00

Sides to pair with**

Fries	€ 4,00
Fries with truffle cheese	€ 6,00
Onion rings	€ 5,00

**Price valid only when paired with a Croissant Burger

Drinks

Soft Drinks

CocaCola, CocaCola Zero, Aranciata sweet or sour, Estathè lemon o peach, Sprite, Lemonsoda € 3,50

Water (0,5 lt) € 1,50

Water (0,75 lt) € 2,50

Liqueurs & Spirits

Sambuca Molinari, Braulio, Jägermeister, Liquore alla liquirizia, Baileys, Limoncello, Montenegro, Grappa 903 Barrique, Amaro del Capo, Vecchia Romagna, Fernet Branca, Branca Menta, Amaro Zerotrenta € 5,00

Hot Drinks

Espresso € 1,50

Decaffeinated Coffee € 2,00

Coffee with liquor € 3,50

Cappuccino € 2,00

Americano € 2,00

Barley / Ginseng coffee € 2,00

Hot tea € 5,50

Cover charge € 2,50

Ask the front-of-house staff for our selection of fine whiskies.



Our kitchen is attentive to everyone's needs. If you suffer from food intolerances and/or allergies, please scan the QR code on the left or ask our staff for the complete ingredient list. *Products processed in our kitchen using -30°C deep-freezing technology to ensure safety and gastronomic quality.